

En la elaboración de un vino hay muchos factores a tener en cuenta que afectan directamente a la calidad y al carácter del mismo, y el corcho es sin duda un elemento clave e identificativo del vino, pero, ¿por qué?

La función principal de este elemento es la conservación, ya que este material **permite la micro-oxigenación del vino** y evita que se creen aromas desagradables, además, lo protege frente a microorganismos como bacterias o el moho.

Por este motivo, las botellas de vino deben conservarse en posición horizontal, para que el vino humedezca el corcho e impida pasar el aire hacia el interior.

Historia del corcho para vinos

Fueron **los griegos** quienes en el siglo V antes de Cristo aproximadamente, empezando a utilizar el corcho como material para la fabricación de todo tipo de cierres para envases, y sobre el siglo XVII, con el desarrollo y proliferación del uso del vidrio en la fabricación de botellas, se adoptó el tapón de corcho como medida estándar para el cierre de estos envases.

Tipos de corchos para el vino

Se trata de un **material natural**, ya que el corcho sale del alcornoque y no es necesario talar el árbol para obtenerlo, sino que es suficiente con separar su corteza. Además, es completamente biodegradable, renovable y reciclable.

El tapón estándar utilizado para el vino es cilíndrico, de 24 mm de diámetro, pero existen muchos tipos de tapones en función del tipo de vino que contengan. A continuación veremos algunos de ellos en función del material utilizado.

Naturales: se extraen de una sola tira de corcho y garantizan un sellado y conservación adecuados.

Naturales multipiezas: se elaboran a partir de dos o más mitades de corcho natural pegadas, con una densidad más elevada y son usados en botellas de gran formato.

Aglomerados: fabricados a partir de granulados de corcho con los materiales no utilizables de la producción de tapones naturales. Este tipo de corcho es utilizado para vinos de alta rotación que se consumen en un periodo inferior a 12 meses, es decir, vinos jóvenes o de crianzas cortas.

Cava y espumosos: presentan un diámetro mayor que el de los tapones normales para soportar las elevadas presiones existentes en las botellas de vino con gas. Están orientados a todos los vinos espumosos, cavas, sidras y champán.

Sintéticos: los tapones sintéticos sellan por completo las botellas y están indicados para aquellos vinos que no necesitan evolucionar una vez embotellados.

De rosca: favorecen el desarrollo de aromas frutales en vinos jóvenes pero no son recomendables para vinos que exijan un periodo de tiempo en botella superior a 12 meses, ya que no permiten un correcto envejecimiento.

De cristal: son tapones poco comunes como cierre para botellas de vino, pero su utilización no altera ni su sabor ni su aroma.

¿Sabías que...?

La longitud del corcho para las botellas de vino depende de la juventud y madurez de los mismos. De este modo, para los vinos jóvenes se utilizan tapones de corcho más cortos y para los más antiguos, un corcho más largo.

Síguenos en [Facebook](#) y [Twitter](#) y conoce las [experiencias](#) que te ofrece **Spain Through its Wineries**.